ROMÂNIA
JUDEŢUL CLUJ
COMUNA VAD

Nr. 2335 din 24.04.2026

Aprob
PRIMAR
PRUNEAN DAVID

CAIET DE SARCINI

PRIVIND ACHIZIȚIA SERVICIILOR DE CATERING PENTRU BENEFICIARII ȘCOLII GIMNAZIALE VAD DIN COMUNA VAD, JUD. CLUJ

In cadrul Programului Național „Masă sănătoasă" (PNMS)

1. Preambul

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentaţia de atribuire şi constituie ansamblul cerinţelor pe baza cărora ofertantul îşi va elabora propunerea în vederea atribuirii contractului de achiziţie publică de prestări sevicii - pregătirea, prepararea şi livrarea zilnică a mesei calde pentru elevi și preșcolari, la sediul Școlii Gimnaziale Vad, județ Cluj.

Cerinţele prezentului caiet de sarcini sunt minimale.

Organizarea şi desfăşurarea achiziţiei se desfăşoară conform prevederilor cuprinse în: Legea nr. 98/2016, privind achiziţiile publice, cu modificările si completările ulterioare pentru serviciile sociale cuprinse în Anexa nr.2; HG nr. 395/2016, privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor referitoare la atribuirea contractului de achiziţie publică /acordului cadru din Legea nr. 98/2016 privind achiziţiile publice, cu modificările si completările ulterioare;

La întocmirea ofertei tehnice elaborată în baza prezentului caiet de sarcini, operatorii economici vor trebui să ţină cont de prevederile: HG nr.1171/2025.

Având în vedere faptul că Şcoala Gimnazială Vad nu dispune în prezent de cantină și conform deciziei consililiu de administrație al școlii, s-a optat ca suportul alimentar sa fie masa calda în regim catering, hrana putând fi servită în sala de clasă, cu respectarea prevederilor Ordinului ministrului sănătății nr.1456/2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor, cu modificările ulterioare,

conform art. 3 alin. (1) punctul b) din HG nr.1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă".

2. Beneficiar

Școala Gimnazială Vad cu următoarele 2 locații:

a) **Școala Gimnazială Vad,** sat Vad, str. Ștefan cel Mare, nr. 48
143 elevi + 26 preșcolari = 169

b) **Grădinița cu program normal Bogata de Sus**, sat Bogata de Sus, str. Eroilor, nr. 54
12 preșcolari

3. Obiectul contractului

Obiectul contractului de achiziție publică îl constituie prestarea serviciilor de catering pentru Școala Gimnazială Vad, respectiv pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a unui suport alimentar constând într-o masă caldă și un fruct pentru preșcolarii și elevii din unitățile de învățământ de pe raza Comunei Vad în cadrul Programului national „Masă sănătoasă" derulat pe perioada de școlarizare în perioada 01.05.2026-19.06.2026.

Astfel, vor beneficia de masă caldă un număr estimat de 181 elevi și preșcolari de la Școala Gimnazială Vad până la finalul anului școlar 2025-2026.

***Cod de clasificare CPV*:** 55524000-9 Servicii de catering pentru școli.

Dreptul de a beneficia de masă caldă pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, il au elevii / preșcolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Pachetul alimentar nu se acorda pe perioada vacantelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucratoare.

4. Durata serviciilor

Serviciile de catering vor fi prestate în baza contractului de achiziție publică ce se va încheia în urma achiziției publice, cu începere de la data emiterii ordinului de începere a serviciilor până la cel tarziu 19.06.2026.

5. Cantități necesare

Pentru estimarea necesarului de pachete alimentare, cantitativ şi valoric, aferente contractului de prestări servicii de catering in vederea furnizării unui pachet alimentar precum şi valorile asociate acestuia s-a ţinut cont de:

- Numărul maxim de copii beneficiari ai unității de învățământ este repartizat astfel:
  - **Anul 2026 – numarul estimat de beneficiari zilnic 181**
- **Numărul de zile de şcoală** repartizate in cadrul contractului sunt mentionate mai jos:

Mai 2026: 20 zile;

Iunie 2026: 14 zile;

Valoarea maximă / beneficiar este de 14,86 fara TVA, respectiv 16,5 lei cu T.V.A., valoare ce cuprinde preţul produselor, cheltuielile de transport, de distribuţie şi de depozitare a acestora, după caz.

VAL maximă CONTRACT **91.448,44 LEI FARA TVA** + 10.059,33 TVA 11% = 101.507,77 LEI CU TVA VALOARE TOTALA ESTIMATA

6. Specificații tehnice

Porțiile vor fi preparate, pregătite și distribuite de către ofertanți, în condițiile şi conținutul caloric, stabilit prin norma de hrană prevăzută de legislația în vigoare, ordin nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Masa va fi compusă dintr-un fel principal de mâncare, tip felul II + desert, fiind respinse ofertele care conțin supă sau ciorbă.

În vederea realizări meniului se va ține cont de principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt conform cu ordinul 1563/12.09.2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți:

- Proteina (carne, brânză, ouă, proteină vegetală);
- Lipide(grăsimi) ;
- Glucide (dulciuri, fructe, legume, cereale).

Suportul de masă caldă va fi livrat în caserole de unică folosință, care se închid etanș pentru a menține mâncarea caldă, însoțit de tacâmuri de plastic de unică folosință, sigilate, șervețel, introduse în pungă de utilizare alimentară. Caserolele, tacâmurile, șervețelele și pungile vor fi incluse în prețul ofertei.

Produsele alimentare vor fi livrate zilnic către unitatea școlară, iar în cazul în care acestea nu vor fi servite într-un interval de 60 minute de la livrare, vor fi păstrate până la servire în condiții igienico sanitare și de siguranță a alimentelor în conformitate cu prevederile legislației în vigoare.

Meniul pe fiecare zi a săptămânii va fi stabilit împreună cu personalul de conducere a şcolii. Același meniu nu va fi furnizat două zile consecutiv.

Pentru a monitoriza modul de utilizare a resurselor financiare disponibile și pentru a asigura un aport nutrițional adecvat ofertanții vor defalca costurile (fara TVA) per porție pe categorii:

1. **Materie primă;**
2. **Prepararea Hranei;**
3. **Transport;**

În cadrul procesului de selecție vor fi considerate că îndeplinesc criteriul cel mai bun raport calitate preț, acele oferte care alocă cel puțin 40% din suma disponibila per beneficiar pentru achiziția materiei prime.

Siguranţă şi perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unităţilc şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, va fi de:

a) Ziua producerii pentru masă calda;

Pentru depozitare în şcoli se vor folosi spaţii special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiţii de siguranţa alimentelor prevăzute de legislaţia în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condiţiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Condiţii pentru transport şi distribuţie

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unităţile şcolare, respectiv elev sau preşcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar veterinar şi pentru siguranţa alimentelor, în conformitate cu prevederile legislaţiei în vigoare.

Unitatea școlară, va centraliza numărul total de pachete, pe clase, necesar zilei respective prin procedură internă, și va transmite furnizorului numărului exact de pachete (cu sau fără intoleranță alimentară, restricții de ordin religios) necesar pentru fiecare clasă.

Nota de comandă pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite ofertantului **zilnic**, ***intre orele 08.00 – 08.30*** şi va fi valabilă pentru masa din ziua respectivă.

Nota de comandă se va transmite prin mail şi/sau telefonic de persoana desemnată responsabilă de program sau de persoana care o înlocuieşte. Nota de comandă va conţine numărul de porţii ce se vor servi beneficiarilor autorităţii contractante.

În funcţie de necesităţi, modalitatea de comandă se poate stabili, de comun acord, şi în alt mod.

Livrarea hranei, respectiv a porţiilor se va efectua de către ofertant o dată pe zi, **între orele 10.10 – 10.40,** în următoarele locaţii:

Școala Gimnazială Vad - sat Vad, str. Ștefan cel Mare, nr. 48, Comuna Vad;

Grădinița cu program normal - sat Bogata de Sus, sat Bogata de Sus, str. Eroilor, nr. 54.

În mod **obligatoriu,** la efectuarea livrărilor, ofertantul va prezenta următoarele documente:

- aviz de însoţire a mărfii;
- registru evidenţă livrări produse culinare;
- declaraţie de conformitate semnate de reprezentanţii beneficiarului şi ai ofertantului.

Ambalare, etichetare, marcare

În conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Pentru produsele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele : denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

Calitatea produselor

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările şi completările ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 şi (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - caşcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranţă la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim şi cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de furnizare, fiind specificate pentru fiecare şcoală şi elev.

Norme minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preşcolari şi elevi

1.Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potenţiatori de arome şi gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităţilor de învăţământ sau la nivelul unităţilor de tip catering şi care urmează a fi servite preşcolarilor şi elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjeşte, ci se înăbuşă cu apă.

3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislaţia în vigoare privind aditivii permişi a fi adăugaţi în alimente.

4. Evitarea asocierii alimentelor din aceeaşi grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 şi felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca, de exemplu, supa cu găluşti şi friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.

5. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omletă la cuptor.

6. Se recomandă îmbogăţirea raţiei în vitamine şi săruri minerale prin folosire de salate din

crudităţi şi adăugare de legume - frunze în supe şi ciorbe.

7. Interdicţia folosirii cremelor cu ouă şi frişcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum şi a ouălor fierte, nesecţionate după fierbere.

8. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineaţa zilei în care se serveşte, păstrându-se în condiţii sanitar - veterinare şi pentru siguranţa alimentelor, precum şi în condiţii igienico - sanitare şi la temperaturi corespunzătoare, conform legislaţiei în vigoare.

9. Unităţile de învăţământ în care se desfăşoară Programul au obligativitatea de a păstra, în condiţii de temperatură corespunzătoare, timp de 48 de ore, probe din alimentele servite copiilor.

NOTĂ:

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Naţional de Sănătate Publică:

1. legume cu piept de pui/carne slabă de porc la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui/carne slabă de porc/vită;
3. pilaf cu legume şi ficăţei de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui/carne slabă de porc;
5. piure de cartofi, salată cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui/carne slabă de porc;
8. orez cu legume şi pui/carne slabă de porc/vită la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinaţi, salată cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă şi chifteluţe de legume la cuptor;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde şi brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli şi brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franţuzeşti, la cuptor, cu brânză şi ou;
19. quinoa cu legume;
20. sandvici cu unt, şuncă, caşcaval şi legume - roşii, castravete, salată;
21. sandvici cu piept de pui la grătar sau pulpă de pui dezosată la grătar cu legume crude - gogoşar, varză, morcov.

Masa caldă va fi compusă din două feluri:

- **Fel principal – conform modelelor variantelor orientative de meniu prezentate mai sus;**
- **Desert - fruct proaspăt, compot, budincă, iaurt, dulciuri făcute în bucărie;**

7. Condiții de participare și prezentarea ofertei

Oferta va conține 3 plicuri:

- documente de calificare.

- propunerea tehnică.

- propunerea financiară.

A. Documente de calificare

Ofertantul va completa și va depune următoarele documente de calificare:

1) *Declarație privind neîncadrarea în prevederile art.59-60 din Legea 98/2016 – F2;*
2) *Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 164 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – F9;*
3) *Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 165 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – F10;*
4) *Declarație privind neîncadrarea în situațiile prevăzute la art. 167 din Legea 98/2016 privind achizițiile publice – F11;*
5) *Declarație privind respectarea condițiilor de mediu, social și cu privire la securitatea și sănătatea în muncă și protecția muncii – F12;*
6) *Împuternicire dacă e cazul;*
7) *Certificat constatator emis de ONRC în termen de valabilitate la data depunerii ofertei din care rezultă obiectul de activitate al operatorului economic și din care să reiasă concordanța codului CAEN cu obiectul contractului;*
8) *Acord asociere/ acord subcontractare dacă e cazul;*

Certificatele privind lipsa datoriilor restante cu privire la plata impozitelor, taxelor sau contribuțiilor bugetul general consolidat al statului (bugetul local, bugetul de stat) la momentul depunerii ofertei și Cazierul judiciar se vor prezenta la solicitarea autoritatii contractante de către ofertantul clasat pe primul loc în clasament sub sancțiunea neîncheierii contractului de achiziție publică.

Declarațiile se găsesc în secțiunea de formulare.

B. Modul de prezentare a ofertei tehnice

Ofertanții vor prezenta metodologia de implementare a contractului, modalitatea de furnizare, respectiv servire a mesei calde, conținutul, variantele de meniu, modalitatea de preparare a hranei, modalitatea de livrare și de servire, capacitatea tehnică și profesională, modul de ambalare etichetare și marcare.

Ofertanții au obligația de a face dovada conformității serviciilor solicitate prin prezentul caiet de sarcini.

Furnizorul va asigura cel puțin 5 variante de meniu ce vor fi descrise în anexa la formularul de ofertă, iar o variantă nu va fi livrată de mai mult de o singură dată pe săptămână.

Variantele de meniu propuse trebuie să fie avizate de către un medic nutriționist autorizat !

Ofertantul va depune în cadrul propunerii tehnice copii ale certificatelor de inmatriculare și ale documentelor ce atestă avizarea sanitar-veterinară a autovehiculului/autoutilitarei cu care asigură transportul.

Personalul operatorului economic care distribuie alimentele către preșcolari și elevi va avea controlul medical periodic efectuat la zi și va fi dotat cu echipament de protecție adecvat.

Ofertantul va face dovada ca cel putin o persoana are calificarea de bucatar- cerinta este obligatorie si neîndeplinirea acesteia va conduce la declararea ofertei ca fiind neconforma.

Ofertantul va depune o declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.

Ofertele care nu satisfac cerințele tehnice ale autorității contractante vor fi declarate neconforme.

În cadrul propunerii tehnice se vor prezenta:

1) *Copie după autorizația de funcționare emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru activitatea de restaurant/ catering* ***și*** *copie după autorizația de funcționare emisă și vizată de Primărie;*

2) *Copie după autorizație sanitar -veterinară emisă de Direcția Sanitar Veterinară și pentru Siguranța alimentelor pentru mijlocul de transport cu care se va efectua distribuția pachetelor alimentare:*

3) *Lista cu persoanele angajate care vor fi implicate în producerea, manipularea și distribuția meniurilor, certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului*

educației nr. 2.209/4.469/2022 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare;

4) *Ofertantul va face dovada că are experiență în domeniul alimentație publică, subdomeniul servicii de catering, prin facturi și contracte de prestări servicii, din ultimii 3 ani în valoare de 500.000 lei fără TVA;*

5) *Lista cu utilajele folosite în procesul tehnologic de preparare a hranei;*

6) *Declarație privind respectarea cerințelor prevăzute în Caietul de sarcini.*

C. Modalitatea de întocmire a propunerii financiare

Propunerea financiara va fi prezentata conform Formularului de oferta anexat la prezenta documentatie.

Lipsa formularului de oferta reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

Perioada de prestare a serviciilor de catering folosită pentru ofertare va acoperi numărul zilelor de școlarizare/persoană/perioada contractuală.

Prețul contractului este ferm și nu se ajustează. Plata se va face pe baza meniurilor efectiv livrate, pe baza procesului verbal de receptie semnat de comisia de receptie de la nivelul unității scolare-avizat de conducătorul unității școlare, a centralizatoarelor zilnice întocmite de unitatea școlară cu numărul de elevi beneficiari, la care se atașeaza copii dupa documentele de livrare (avize, certificate de conformitate, alte documente).

Propunerea financiară sc va prezenta in RON (fără TVA).

Propunerea financiară va contine:

1) *Formularul de ofertă – F6;*

2) *Anexele 1 și 2 la formularul de ofertă cu defalcarea prețului porției pe categorie (materie primă, prepararea hranei, distribuția/servirea) și defalcarea ponderii pe categorii de cheltuieli.*

Ofertantul va elabora **propunerea financiară** astfel încât pentru **prețul total a ofertei fără TVA,** va avea în vedere următoarele:

- tariful (preţul) unitar / porție exprimat în lei fără TVA
- numărul maxim de beneficiari: **181**
- numărul de zile rămase an școlar 2025-2026: **34**

Lipsa formularului de ofertă si a anexei reprezintă lipsa ofertei, respectiv lipsa actului juridic de angajare în contract.

8. ALEGEREA ȘI JUSTIFICAREA CRITERIULUI DE ATRIBUIRE

Pentru determinarea ofertei celei mai avantajoase autoritatea contractantă utilizează criteriul de atribuire „cel mai bun raport calitate preț" în conformitate cu prevederile art 187 alin. 3 lit. c) din Legea 98/2016 privind achizițiile publice.

Factorii de evaluare utilizați în aplicarea criteriului de mai sus sunt structurați astfel:

a. Componenta financiară – prețul cel mai scăzut;

b. Componentă tehnică -Numărul de variante orientative de meniu;

c. Ponderea pentru materia primă din prețul total/porție;

Punctajul maxim ce poate fi acordat este de 100 puncte. Ponderea și algoritmul de calcul pentru fiecare factor de evaluare sunt prezentate în tabelul de mai jos:

DENUMIRE FACTOR DESCRIERE	**EVALUARE**	**PONDERE**
Componenta financiară	**Prețul ofertei**	**30%**
Punctajul se acorda astfel: a) Pentru cel mai scazut dintre preturi se acorda punctajul maxim alocat; b) Pentru celelalte preturi ofertate punctajul P(n) se calculeaza proportional, astfel: P(n) = (Pret minim ofertat / Pret n) x punctaj maxim alocat ATENȚIE: În cazul în care prețul ofertat este sub 80% din valoarea estimată ofertantul va prezenta din faza de ofertare toate documentele de fundamentare a prețului neobișuit de scăzut.		

Componenta tehnică	**Operatorul economic trebuie să prezinte minim 5 variante orientative de meniu**	**40%**
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru 5 variante orientative de meniu se vor acorda 20 puncte; b) Pentru fiecare variantă orientativă de meniu prezentată în plus față de cele 5 variante, se vor acorda 4 puncte, până la numărul maxim de 40 puncte; c) Pentru un număr de meniuri orientative mai mare de 10, oferta nu va fi punctată suplimentar; d) Oferta care va prezenta mai puțin de 5 meniuri orientative va fi declarată neconformă;		
Componenta tehnică	**Ponderea materiei prime din prețul total/porție trebuie să fie minim 40%**	**30%**
Algoritm de calcul: Punctajul se acordă astfel: a) Pentru cel mai mare nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție se acordă punctajul maxim de 30 puncte; b) Pentru celelalte nivele de pondere ofertate punctajul se calculează astfel: PMP(n)=[MP(n) /MP maxim] x 30, unde: PMP(n) -punctajul acordat nivelului n al procentului materiei prime din prețul total/ porție; MP (n) -nivelul n al ponderii materiei prime din prețul total/porție; MP(maxim)- nivelul cel mai ridicat al ponderii materiei prime din prețul total/porție; c) Pentru un nivel al ponderii materiei prime din prețul total/porție mai mic de 40% oferta va fi considerată necorespunzătoare și va fi declarată neconformă;		

9. Este declarată ofertă câștigătoare oferta care îndeplinește cel mai mare punctaj, exprimat cu maxim două zecimale, în urma aplicării criteriului de atribuire „cel mai bun raport calitate-preț".

Având în vedere obligativitatea unității de învățământ de a păstra 48 de ore probe din pachetul alimentar servit preşcolarilor şi elevilor, operatorul economic are obligaţia ca fiecare livrare să fie însoţită de o probă gratuită a pachetului alimentar . Aceasta va avea înscris conținutul , ziua și schimbul orar.

Întocmit,
cons. as. SUCIU DENISA